

Comité consultatif restauration collective Compte-rendu de la réunion du 13 octobre 2022

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration	X		Gérard Etoumann – RPE Chabossière		X
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration	X		Sofiane Ouarets – RPE Chabossière	X	
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria	X		Aurélié Vaillant – RPE La Métairie		X
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		X	Amélie Le Grill – RPE Chabossière		X
Julien Brilland, responsable des engagements Restoria	X				
Marina Blanchard, RPE Jean Zay		X	Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil		X
Julie Deligné – RPE Anne Frank		X	Anne Deniaud – RPE Anne Frank		X
Tiphanie Rousseau – RPE Jean Zay		X	Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique		X
Morgane Beneteau – RPE Louise Michel		X	Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		X
Camille Bouay – RPE Rose Orain		X	Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		X
Elsa Poulit Poublat – RPE Charlotte Divet		X	Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »	X	
Camille Lorient – enseignante école Léon Blum		X	Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	X	
Karine Barbery - directrice école Charlotte Divet		X	Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	X	
Sidney Lopez – RPE Charlotte Divet		X	Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance	X	
Barbara Walsh – RPE Chabossière		X	Liliane Morin- représentante éducation nationale		X
Sandrine Maheo Perron – RPE Jean ZAY	X		Fleouter Pascale – RPE Louise Michel	X	
Charlène Legeai- RPE Jean Zay	X		Garrot Antoine – RPE Louise Michel	X	

Diffusion : A tous les participants + diffusion sur l'espace citoyens « Couëron c'est vous »

Ordre du jour :

- Menus novembre/décembre 2022
- Mise à jour des membres du comité consultatif
- Echange autour du menu végétarien
- Retours sur les particularités alimentaires
- Informations sur la démarche Mon Restau Responsable
- Réponses aux questions

1. Menus de novembre-décembre 2022

Il est rappelé que les repas sont préparés par la Ville mais les denrées sont approvisionnées dans le cadre d'un marché d'approvisionnement avec Restoria.

Le marché a été renouvelé en septembre 2021 avec un cahier des charges fixant des qualités de denrées alimentaires, des parcours d'éducation à l'alimentation, modalités de recyclage des biodéchets etc.

Un menu végétarien par semaine est proposé aux enfants, et une alternative végétarienne produite quotidiennement pour les enfants inscrits comme tel.

Pour les menus à venir, voici les retours recensés en séance :

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1	Mercredi 09/11 : remplacement du St Paulin par un Cantal AOP	Favorable car permet d'atteindre les niveaux de qualité attendus	Repas des enfants de Louise Michel	Epinards
2	Provenance des pâtes locales ? Remplacement des brocolis du lundi par une purée de céleri Gâteau surprise contenant quel ingrédient ?	Ville de Mouais (44) Expérimentation pour mettre le légume à l'honneur sous deux formes différentes Gâteau contenant de la betterave mixée	Repas montagnard sur Aristide Briand (raclette)	Céleri
3	Remplacement de l'Edam par une vache qui rit bio	Favorable	Semaine européenne de réduction des déchets (intervention de Les Alchimistes Nantais)	Pois chiche
4	Flageolets et carottes mélangés, est-ce possible de modifier (crainte que ce ne soit pas mangé) Osso Iraty bio en remplacement du coulommiers Eclair au chocolat fait maison ?	Les carottes et flageolets sont servis séparément et en général plutôt appréciés Favorable Cette pâtisserie est surgelée (70% des préparations sont maison, 30% industriels tels que les yaourts, pâtisseries etc.)		Carottes
5	Gâteaux aux poires ?	Ce gâteau est fait maison	Animation autour du fromage sur Marcel Gouzil	Salade verte/Mâche

6	Si le repas de fin d'année est végétarien, le repas du 15/12 sera-t-il aussi végétarien ?	<p>Les deux sont possibles. Une représentante des parents d'élèves précise que les familles ne sont pas toujours favorables à augmenter la fréquence de ces repas végétariens (crainte d'un manque d'apport en protéines, d'un déséquilibre alimentaire)</p> <p>Il est décidé que le repas de fin d'année soit « au choix » (végétarien ou normal)</p>	Menu de fin d'année	Millet
---	---	--	---------------------	--------

Question sur l'aliment à l'honneur :

- Possibilité d'envisager que l'aliment à l'honneur soit présenté sous deux formes différentes : il est possible de l'envisager en fonction des aliments désignés afin de montrer aux enfants qu'un aliment brut peut être consommé sous différentes formes.

Précisions apportées :

- Le club des testeurs est proposé 3 à 4 fois par cycle de menu
- Le pain est fourni par 3 fournisseurs :
 - o ESAT de Blain chaque jeudi (pain bio)
 - o Boulanger artisanal Tradeoz à Orvault (label rouge ou bleu blanc cœur)
 - o Boulangerie Carlier sur les écoles de la Chabossière
- Les parcours d'éducation à l'alimentation se déroulent tout au long de l'année sur chaque école et sont parfois matérialisés sur les menus. De nombreuses autres actions ont lieu en dehors de ce qui est inscrit au menu.

Actions réalisées sur septembre /octobre :

- o Les pommes à l'honneur – Louise Michel/Rose Orain
 - o Les carottes à l'honneur- Paul Bert
- **Proportion de produits « SIQO » = Signes Identifiant la Qualité et l'Origine selon la loi EGALIM (états généraux de l'alimentation) : 59.6% sur l'année scolaire 2021/2022. L'objectif est bien de 60 % de produits de qualité (au-delà de la loi EGALIM qui fixe un minimum de 50% de produits de qualité « SIQO » dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique). Les crises sanitaires, géopolitiques, cumulées avec la grippe aviaire en 2022 ont entraîné de vives difficultés dans les approvisionnements en denrées.**

Quotidiennement, les fournisseurs annulent certaines livraisons et il est nécessaire de trouver des solutions et d'adapter les achats.

La Ville remercie le gérant de la société Restoria (en charge des approvisionnements), qui malgré toutes ses contraintes est parvenu à quasiment atteindre les exigences de qualité au regard des enjeux de transition écologique portés par la collectivité. Le partenariat en cours est très satisfaisant et permet d'avancer sur les enjeux d'alimentation durable.

Les produits « SIQO » au sens de la loi EGALIM sont : agriculture biologique, Label Rouge, AOP/AOC/Fermiers, Agriconfiance (HVE), produits de proximité/circuits courts.

Sont également considérés par la Ville comme des denrées de qualité les aliments sous label Bleu-Blanc-Cœur et MSC (Marine Stewardship Council), qui au titre de leur externalité environnementale sont intégrés à ces produits durables (moindre émission de gaz à effet de serre, qualité nutritionnelle des aliments etc.)

Ces données chiffrées seront transmises par voie électronique à l'ensemble des usagers d'ici la fin de l'année civile, la loi EGALIM imposant une communication annuelle de ses données.

Proportion de produits de qualité sur l'année scolaire 2021/2022, en valeur HT :

		avec MSC	
		Année 2021-2022	
Total produits durables : objectif 60%			
Kg			
€			59,6%
Bio : objectif 20%			
Kg			
€			24,3%
BBC			
Kg			
€			7,3%
Label Rouge			
Kg			
€			4,0%
AOP/AOC/Fermiers			
Kg			
€			2,0%
Agriconfiance (HVE)			
Kg			
€			3,4%
MSC			
Kg			
€			6,3%
Produits de Proximité et de Circuits courts			
Kg			
€			12,3%

En cas de non possibilité du fournisseur de fournir un aliment labellisé « SIQO », la Ville se laisse la possibilité de remplacer le menu du jour en menu végétarien, intégrant des produits de qualité. Restoria précise que toutes les viandes fournies par leur soin sont d'origine française et jamais étrangères.

2. Mise à jour des participants au comité consultatif

Chaque année, une mise à jour des membres du comité consultatif est réalisée, après les élections des représentants des parents d'élèves.

Chaque association est donc invitée à nous renvoyer les noms des deux personnes fléchés sur le comité consultatif restauration.

La liste de diffusion sera ainsi actualisée pour le prochain comité consultatif de novembre/décembre.

A ce jour deux écoles ont transmis leur modification :

- Jean Zay : Sandrine Maheo Perron et Charlène Legeai
- Louise Michel et Rose Orain : Pascale FLEOUTER et Antoine GARROT

3. Echanges autour du menu végétarien

Le menu végétarien est produit quotidiennement, et servi aux enfants inscrits à ce régime alimentaire (inscription sur la fiche sanitaire, auprès du service relations aux familles).

Il est également proposé « au choix », à tous les enfants, dans le cadre d'une expérimentation menée sur les écoles Louise Michel et Rose Orain depuis juin 2022.

Progressivement, ce plat végétarien est également proposé en dégustation régulièrement aux enfants (« cuillère de dégustation »).

Ainsi, le service propose que ce plat produit quotidiennement puisse apparaître sur les menus, afin que les familles se représentent mieux les plats proposés.

Le comité consultatif est invité à se prononcer sur cette proposition d'affichage élargie des menus.

En parallèle :

⇒ Une information spécifique sera notifiée sur la première page des menus :

« Le plat végétarien quotidien est proposé aux enfants inscrits à ce repas. Ce plat peut être proposé aux enfants en dégustation de manière régulière. Si vous souhaitez que ce repas soit proposé quotidiennement, contactez le service relations aux familles Service.Relations-Familles@mairie-coueron.fr pour mettre à jour la fiche sanitaire de votre enfant ». Ce plat peut être servi en dégustation au quotidien à votre enfant.

+

« Les menus restent prévisionnels et peuvent être modifiés en cas de rupture d'approvisionnement ou aléas non prévisibles. Dans ce cas les menus sont mis à jour sur l'application « Nantes dans ma Poche ».

⇒ Une communication à l'ensemble des usagers sur le plan de diversification des protéines et donc les plats proposés aux enfants sera réalisée, conjointement à la communication sur les statistiques d'approvisionnement en denrées

L'ensemble des membres du comité sont favorables à cet affichage dédié permettant de mieux communiquer sur cette proposition alimentaire.

Retour des parents présents de Louise Michel / Rose Orain :

- Enfants de maternelle/CP pas toujours informés de cette possibilité.
- ⇒ Il est en effet plus difficile pour les enfants de maternelle de verbaliser ce choix.
- Enfants d'élémentaire informés mais à qui il a été refusé une portion végétarienne car il n'y en avait à priori pas suffisamment en fin de service.

- ⇒ C'est en effet une des limites de ce choix : la collectivité prépare le nombre de repas au réel du nombre d'enfants présents. En fin de service, il est donc possible qu'il n'y ait plus de choix (l'objectif étant de limiter le gaspillage alimentaire en ne « sur-produisant » pas).
- ⇒ Suggestion d'un parent : création de supports permettant de mieux visualiser les différentes légumineuses existantes (exemple : « vitrines » de légumineuses sur chaque école ?). Ce point sera à envisager dans le cadre des parcours d'éducation à l'alimentation.

Question d'un parent d'élèves :

- Les agents de restauration ont-ils le temps de faire choisir le repas du jour ou végétarien à l'enfant ?
- ⇒ Oui, les animateurs lisent le menu aux enfants avant l'arrivée au restaurant (sauf exception ou bouleversement). Les enfants choisissent ensuite leur plat en précisant aux agents de restauration « petite ou grande faim » et « repas du jour ou végétarien » (cas spécifique sur Louise Michel où le choix est expérimenté).

4. Retours sur les particularités des régimes spécifiques hors allergie alimentaire

Les enfants inscrits au régime sans porc ou sans viande sont servis en repas végétarien du jour lorsque le porc et/ou la viande sont au menu.

Cependant, il arrive régulièrement que des enfants au régime spécifique (hors allergie ou problèmes médicaux spécifiques) réclament malgré tout de la viande/porc.

La Ville rappelle que l'autonomie de l'enfant (d'élémentaire) quant à son régime alimentaire est indispensable, et qu'il est délicat pour un agent de restauration/animation de refuser un aliment que l'enfant réclame (sauf avis médical contraire, PAI). De plus, il arrive que certains enfants goûtent discrètement dans l'assiette de leur voisin, ce qui peut échapper à l'attention des agents présents en salle de restauration.

La Ville rappelle que les enfants présentant des allergies alimentaires sont identifiés en priorité, et que le nombre de régimes spécifiques autres étant croissant, il est nécessaire que les enfants soient acteurs de leur repas.

Nombre d'enfants inscrits et répartition des régimes en 2022/2023

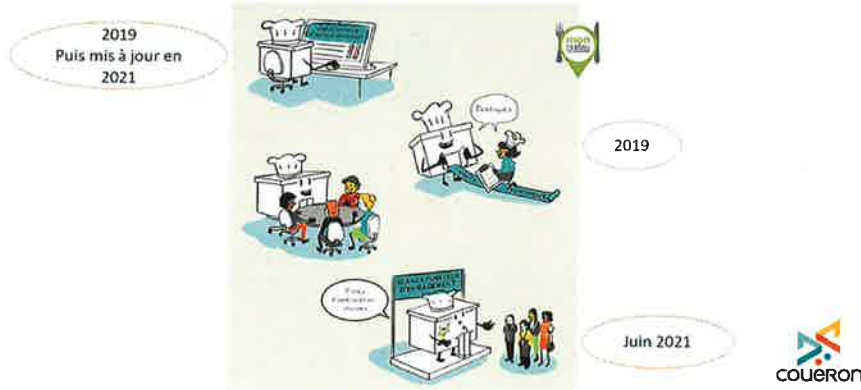
	2022/2023	
	Données brutes	Proportion
Nombre enfants inscrits	2219	100
Nombre d'enfant inscrits au repas du jour	1793	80,8
Nombre d'enfants inscrits au repas sans porc	200	9,0
Nombre d'enfants inscrits au repas sans viande	199	9,0
Nombre d'enfants inscrits au repas végétarien	20	0,9
Nombre d'enfants allergique avec panier repas	7	0,3
Nombre d'enfants allergiques avec adaptation repas par le service restauration	30	1,4

Les représentants de parents d'élèves souhaitent revenir vers les familles sur ce sujet pour évoquer ce point.

5- Informations sur la démarche Mon Restau Responsable

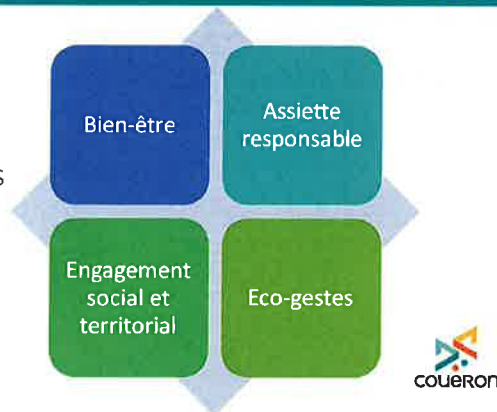
Powerpoint diffusé en séance :

Rappel de la démarche

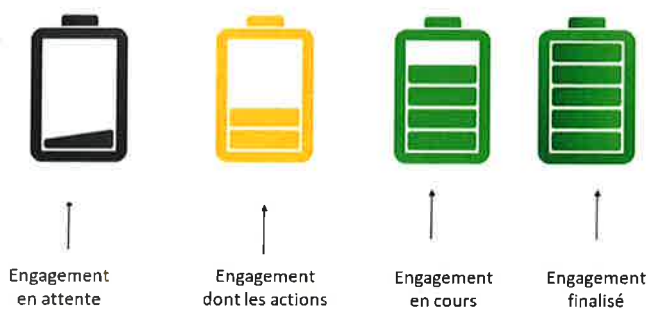


Rappel de la démarche

• 14 engagements pris par la collectivité et structurés autour de 4 axes:






Avancée des engagements







Axe assiette responsable









Engagements	Point d'étape 1 an après la séance publique	Précisions
Augmenter la part de produits dits « de qualité » dans nos menus		<ul style="list-style-type: none"> ↳ 58% de produits « SIQO » depuis le 01/09/21 (au-delà de la loi EGAUM)
Développer l'approvisionnement pain local et de qualité		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Achat hebdomadaire auprès de l'ESAT de Blain (pain bio) ↳ Projet d'achat auprès de boulangers couëronnais pour septembre 2022
Former les équipes des restaurants scolaires à la mise en valeur des plats produits en cuisine centrale.		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Réunions de coordination « inter-unités » ↳ Projet de formation d'agents référents sur la cuisine centrale

Axe bien-être










Engagements	Point d'étape 1 an après la séance publique	Précisions
Développer l'éducation au goût en restauration collective / animation (Projet Clémantine®).		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Construction de parcours d'éducation à l'alimentation en 2021/2022 ↳ Référentiel compilant l'ensemble des actions prévues pour 2022/2023
Adapter l'affichage dans les restaurants scolaires		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Affichage adapté aux projets menés par les équipes ↳ Supports d'affichage proposés par notre partenaire Restoria et renouvelés chaque année
Mener une réflexion sur la pause méridienne.		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Expérimentation d'une pause méridienne à 2 heures sur A.Briand et J.Zay ↳ Réflexion poursuivie dans le cadre du PEdT
Mettre en place un plan d'action permettant d'améliorer la gestion du bruit dans l'ensemble des restaurants scolaires.		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Nombreuses actions menées par les équipes pour limiter le bruit en restauration ↳ Acquisition de mobilier adapté lors des renouvellements

Axe éco-gestes

	Engagements	Point d'étape 1 an après la séance publique	Précisions
 Gaspillage et déchets  Economies d'eau et d'énergie  Produits d'entretien	Diminuer de 10% le gaspillage alimentaire en restauration collective d'ici 2022.		<ul style="list-style-type: none"> » Au 01/04/22: 32% de gaspillage alimentaire soit -30% de gaspillage alimentaire en 4 ans.
	Recycler l'ensemble de nos biodéchets tout en adaptant le mode de recyclage en fonction des sites (compostage ou méthanisation).		<ul style="list-style-type: none"> » Recyclage de l'entièreté des bio-déchets » Questionnements en cours visant à développer le compostage plutôt que la méthanisation (réflexion à l'échelle métropolitaine – Projet Alimentaire Territorial).
	Supprimer l'usage du plastique en restauration collective d'ici 2024.		<ul style="list-style-type: none"> » Nécessité de réhabiliter la cuisine centrale pour aboutir au remplacement du plastique. » Adaptation des offices également nécessaire (AMO bâtimentaire en cours) » Expérimentation en cours pour remplacer le plastique par des contenants cellulose dans l'attente des travaux de réhabilitation

Axe engagement social et territorial

	Engagements	Point d'étape 1 an après la séance publique	Précisions
 Engagement social  Travail avec les acteurs du territoire  Sensibilisation et implication	Créer du lien avec les producteurs locaux de notre territoire.		<ul style="list-style-type: none"> » Prise de contact avec les boulangers locaux » Achats réguliers auprès de la charcuterie Bréhier, maraîcher Océan
	Systematiser les « commissions enfants » sur le temps de restauration.		<ul style="list-style-type: none"> » Club des testeurs sur chaque restaurant scolaire tout au long de l'année » Commissions enfants réalisées de manière plus ponctuelles
	Développer la communication autour de la restauration collective et du comité consultatif restauration.		<ul style="list-style-type: none"> » Compte-rendu des comités consultatifs restauration disponible sur la plateforme citoyenne » Communication à l'ensemble des familles programmée en septembre 2022 à l'appui du service communication
	Développer les projets transversaux avec la communauté éducative.		<ul style="list-style-type: none"> » Opérations « petits déjeuners » en lien avec les enseignants » Des expérimentations ponctuelles sur certains sites méritant d'être étoffées et plus régulières

Prochaines étapes



Nous nous dirigeons donc vers une séance de garantie permettant d'établir de nouveaux engagements, et donner à voir sur ceux réalisés.

Le comité consultatif sera amené à donner son avis sur :

- La date idéale de réalisation de la séance de garantie (mars, septembre ou octobre 2023 ?).
- Les engagements souhaités dans le cadre de la démarche.

Il est proposé que chaque membre réfléchisse à des engagements nouveaux leur semblant pertinents d'ici le prochain comité, et qu'une réflexion de groupe soit mise en œuvre lors du prochain comité.

Réponses aux questions

- **Question concernant le menu local couëronnais proposé sur le mercredi 19/10 : le choix du mercredi interroge car moins d'enfants sont présents en restauration les mercredis.**

Réponse : la particularité de ce menu est qu'il est acheté « en régie », en dehors du marché qui nous lie à notre partenaire Restoria. Les difficultés d'approvisionnement amènent à être prudents, et il est plus facile pour les acteurs locaux de nous fournir pour 500 repas que pour 1800 repas.

De plus, il s'agit d'une expérimentation, qui visait à faciliter le travail avec les acteurs locaux. Après une année de « test », la Ville fait actuellement le bilan et s'aperçoit que les impacts de ce menu sur les achats locaux sont limités.

En effet, Restoria est pro-actif sur l'intégration de producteurs locaux et la plus-value d'un achat en régie par la Ville est moindre.

Au final, dans l'assiette, les jeunes couëronnais ont une qualité constante (60% environ) tout au long de l'année, qu'il y ait un menu acheté en gré à gré ou non.

- **Question concernant la collation sur La Métairie : certains parents font le retour que la quantité ne semble pas suffisante**

Réponse : Les collations proposées sont composées d'un féculent (pain, brioche) et un fruit ou laitage. Les desserts et laitages du jour sont également repropoés s'ils n'ont pas quitté la chaîne du froid (quotidiennement des fruits, laitages sont ainsi proposés en plus de la collation du jour).

La Ville ne pallie pas aux organisations familiales qui amèneraient les enfants à dîner tard.

Il est par ailleurs normal qu'un enfant ait faim en rentrant de l'école, étant en pleine croissance et s'étant dépensé tout au long de la journée.

Un travail en lien avec les animateurs en charge de ce temps de collation est en œuvre.

- **Question concernant les piqueniques mis en place en rotation sur les restaurants :**

Des postes sont non pourvus sur le service éducation (animateurs) amenant à des taux d'encadrement difficiles à atteindre.

L'annulation des repas chauds en rotation sur certains sites permet de détacher les agents de restauration sur des missions d'animation, facilitant la tenue de la pause méridienne.

La Ville souhaite maintenir ce service public autant que possible même s'il est facultatif.

Les parents d'élèves expriment les difficultés rencontrées lorsque la pause méridienne est totalement fermée (difficultés de garde, nécessité de poser des jours de congés...)

Un parent d'élève précise que le ton du mail initial envoyé le 30/09 a été mal vécu par certaines familles, qui l'ont pris comme une injonction. L'adjointe à l'éducation précise que la volonté de ce mail était d'appeler à la solidarité et en aucun cas de juger les parents.

Le sujet amène à des crispations car « rappelle de mauvais souvenirs » (cf. fermetures récurrentes sur l'année 2021 dans un contexte de grève des agents de la Ville).

- **Question concernant la tenabilité financière de l'inflation subie actuellement par la Ville et le prestataire ?**

Restoria a entamé une démarche avec tous ses clients privés et publics pour alerter sur les soucis d'approvisionnement et des hausses de tarifs subies.

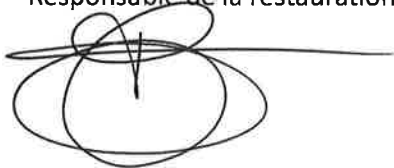
Dans le cadre des marchés publics, les hausses de prix ne sont pas faisables en dehors des révisions de prix annuelles, contractuelles.

La Ville de Couëron est à l'écoute et des actions ont été mises en œuvre pour accompagner notre partenaire. L'enveloppe budgétaire de la Ville doit malgré tout être respectée et les contraintes de marchés publics contraignent fortement les accompagnements.

La relation constructive, de partenariat, entre la municipalité et Restoria est soulignée.

**La prochaine date de comité consultatif restauration est fixée au mardi 13 décembre 2022 à 18h30.
Une visite de la cuisine centrale sera organisée.**

Marie Le Cadre
Responsable de la restauration et de l'entretien



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation



